

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SÀI GÒN

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

Ngành: Sư phạm Kinh tế gia đình
Mã số: 51 14 02 16

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH - NĂM 2016

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SÀI GÒN

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

Ngành: Sư phạm Kinh tế gia đình
Mã số: 51 14 02 16

(Đính kèm Quyết định số /QĐ-ĐHSG-ĐT
ngày tháng năm 2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Sài Gòn)

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH - NĂM 2016

MỤC LỤC

PHẦN 1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA.....	3
1.1. Mục tiêu chung.....	3
1.2. Mục tiêu cụ thể và chuẩn đầu ra.....	3
1.2.1. Yêu cầu về kiến thức	3
1.2.2. Yêu cầu về kỹ năng	4
1.2.3. Yêu cầu về thái độ	4
1.3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp	4
1.4. Khả năng học tập và nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp.....	4
1.5. Các chương trình đã tham khảo	5
1.5.1. Các chương trình trong nước	5
1.5.2. Các chương trình nước ngoài.....	5
PHẦN 2. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	6
2.1. Khái quát chương trình đào tạo.....	6
2.1.1. Đối tượng tuyển sinh và thời gian đào tạo.....	6
2.1.2. Cấu trúc chung của chương trình đào tạo	7
2.1.3. Điều kiện tốt nghiệp	7
2.1.4. Các điều kiện thực hiện chương trình đào tạo	7
2.2. Khung chương trình đào tạo	8
2.3. Cơ cấu các học phần của khối kiến thức chuyên ngành.....	10
2.4. Kế hoạch đào tạo theo tiến độ	12
2.5. Kế hoạch đào tạo theo tiến độ của khối kiến thức chuyên ngành.....	14
PHẦN 3. ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT CÁC HỌC PHẦN.....	15
3.1. Bánh Âu – Á.....	15
3.2. Chuyên đề thực tế kinh tế gia đình.....	18
3.3. Hóa đại cương	21
3.4. Hóa sinh đại cương.....	24
3.5. Hóa thực phẩm	28
3.6. Kỹ thuật Cắm và kết hoa.....	32
3.7. Kỹ thuật Cắt may căn bản.....	36
3.8. Kỹ thuật Thêu trang trí	41
3.9. Lý luận dạy học Kinh tế gia đình	44

3.10. Lý thuyết dinh dưỡng	47
3.11. Món ăn Âu – Á.....	51
3.12. Món ăn Việt Nam	54
3.13. Phương pháp dạy học Kinh tế gia đình	57
3.14. Quản trị gia đình.....	60
3.15. Tham quan thực tế bộ môn	63
3.16. Thực hành Quy trình sản xuất thực phẩm	65
3.17. Thực hành Bánh Việt Nam	67
3.18. Thực hành Đan	70
3.19. Thực hành Hoa trang trí.....	73
3.20. Thực hành Lễ phục	76
3.21. Thực hành Móc.....	78
3.22. Thực hành Mỹ dụng.....	81
3.23. Thực hành Pha chế thức uống.....	84
3.24. Thực hành Quy trình thiết kế thời trang	87
3.25. Thực hành Sư phạm 1	90
3.26. Thực hành Sư phạm 2.....	93
3.27. Thực hành Sư phạm 3	96
3.28. Thực hành Sư phạm 4.....	99
3.29. Thực hành Thủ công trang trí.....	102
3.30. Thực hành Váy, đầm.....	105
3.31. Thực hành Vẽ chuyên ngành Kinh tế gia đình.....	108
3.32. Tiếng Anh chuyên ngành Kinh tế gia đình.....	111
3.33. Tin học chuyên ngành Kinh tế gia đình.....	114
3.34. Tổ chức bữa ăn Công nghiệp	118
3.35. Tồn trữ thực phẩm	122
3.36. Văn hóa ẩm thực.....	126
3.37. Y phục Nam	129
3.38. Y phục Nữ	132

PHẦN 1

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân ngành Sư phạm Kinh tế gia đình có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khỏe tốt, có ý thức phục vụ nhân dân, có kiến thức và năng lực thực hành nghề nghiệp đảm bảo thực hiện các nhiệm vụ của nhà giáo, đáp ứng yêu cầu đổi mới giáo dục phổ thông.

Sinh viên tốt nghiệp sẽ giảng dạy môn Công nghệ (KTGD) tại các trường THCS, các trung tâm giáo dục kỹ thuật tổng hợp và hướng nghiệp, có khả năng tham gia các hoạt động giảng dạy, giáo dục, nghiên cứu khoa học chuyên ngành, hoặc theo học các trình độ đào tạo cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể và chuẩn đầu ra

1.2.1. Yêu cầu về kiến thức

▪ Kiến thức chung

- Có kiến thức cơ bản về: Nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác – Lê nin; Tư tưởng Hồ Chí Minh; Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; Pháp luật đại cương;

- Có kiến thức cơ bản về Khoa học tự nhiên, Khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với chuyên ngành đào tạo đáp ứng việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn.

▪ Kiến thức chuyên ngành

- Có kiến thức cơ bản và chuyên sâu về các lĩnh vực: may mặc, ẩm thực, dinh dưỡng, trang trí sản phẩm, thiết kế trang phục đáp ứng yêu cầu giảng dạy môn Công nghệ Kinh tế gia đình và dạy nghề phổ thông tại trường Trung học cơ sở, các Trung tâm Giáo dục Kỹ thuật - Hướng nghiệp tại các quận/huyện;

- Có kiến thức tổng quát về các quá trình công nghệ, quá trình kỹ thuật thuộc lĩnh vực Cắt may và Chế biến thực phẩm

- Có kiến thức về khoa học giáo dục, đặc biệt là lý luận, phương pháp giảng dạy chuyên ngành và vận dụng vào quá trình dạy học môn Công nghệ.

▪ Kiến thức bổ trợ

Ngoại ngữ (tiếng Anh) và Tin học theo qui định tại Phụ lục chuẩn đầu ra Ngoại ngữ (tiếng Anh) và Tin học cho các ngành đào tạo

1.2.2. Yêu cầu về kĩ năng

- Thực hiện thành thạo các nội dung thực hành cơ bản thuộc chương trình đào tạo để giảng dạy tốt môn Công nghệ (Kinh tế gia đình), dạy nghề phổ thông ở các trường THCS, các Trung tâm Giáo dục Kỹ thuật - Hướng nghiệp tại các quận/huyện;
- Thiết kế, xây dựng kế hoạch giảng dạy phù hợp với chương trình và mục tiêu đào tạo tại trường THCS;
- Có kĩ năng giao tiếp, làm việc nhóm; kĩ năng tổ chức và thực hiện các hoạt động giáo dục ở trường phổ thông
- Có kĩ năng tự học, tự nghiên cứu để nâng cao trình độ chuyên môn, đáp ứng kịp thời các yêu cầu phát triển giáo dục
- Tiếp cận, khai thác và ứng dụng các công nghệ mới trong dạy học

1.2.3. Yêu cầu về thái độ

- Có phẩm chất cơ bản của người giáo viên trong nhà trường XHCN Việt Nam, yêu nước, yêu Chủ nghĩa xã hội, yêu nghề và có trách nhiệm cao với nghề, có đạo đức tốt, có tác phong mẫu mực của người giáo viên.
- Hiểu rõ vị trí, nhiệm vụ của người giáo viên giảng dạy môn Công nghệ trong việc thực hiện mục tiêu giáo dục
- Có tinh thần cầu tiến và năng động, sáng tạo trong công việc.
- Có đủ sức khỏe phục vụ công tác và phục vụ cộng đồng.

1.3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- Dạy học môn Công nghệ, dạy nghề phổ thông (Kinh tế gia đình) tại các trường THCS, các Trung tâm giáo dục Kỹ thuật tổng hợp – Hướng nghiệp
- Làm công tác giáo viên chủ nhiệm tại các trường THCS.
- Có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo trong lĩnh vực: Cắt may, Chế biến thực phẩm, Mỹ thuật và trang trí.

1.4. Khả năng học tập và nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

- Có năng lực làm việc độc lập, tự nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp ở các chuyên ngành trong chương trình đào tạo.
- Có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu chuyên môn ở bậc học cao hơn

1.5. Các chương trình đã tham khảo

1.5.1. Các chương trình trong nước

- Chương trình đào tạo ngành Kinh tế gia đình, trình độ đại học, trường đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh
- Chương trình đào tạo ngành Công nghệ May, trình độ cao đẳng, trường đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh

1.5.2. Các chương trình nước ngoài

Không có

HIỆU TRƯỞNG

TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO

TRƯỞNG KHOA/NGÀNH

PGS.TS Phạm Hoàng Quân

TS. My Giang Sơn

ThS. Phan Thị Khánh An

PHẦN 2

NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Khái quát chương trình đào tạo

2.1.1. Đối tượng tuyển sinh và thời gian đào tạo

- Đối tượng tuyển sinh: tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương
- Thời gian đào tạo: 03 năm

2.1.2. Cấu trúc chung của chương trình đào tạo

Tổng số tín chỉ trong chương trình: 129 tín chỉ. Sinh viên phải tích lũy tối thiểu 112 tín chỉ (không kể 03 tín chỉ của môn học Giáo dục thể chất và 08 tín chỉ của môn học Giáo dục quốc phòng - An ninh), trong đó:

- Khối kiến thức chung: 21 tín chỉ (bắt buộc 21 tín chỉ; tự chọn 00 tín chỉ);
- Khối kiến thức cơ sở: 7 tín chỉ (bắt buộc 03 tín chỉ; tự chọn 04 tín chỉ);
- Khối kiến thức ngành: 17 tín chỉ (bắt buộc 17 tín chỉ; tự chọn 00 tín chỉ);
- Khối kiến thức chuyên ngành: 56 tín chỉ (bắt buộc 47 tín chỉ; tự chọn 09 tín chỉ)
- Thực tập nghề nghiệp: 06 tín chỉ.
- Khóa luận tốt nghiệp/các học phần thay thế: 05 tín chỉ

2.1.3. Điều kiện tốt nghiệp

- Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập;
- Tích lũy đủ số học phần và khối lượng của chương trình đào tạo theo quy định;
- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên;
- Đạt chuẩn đầu ra về ngoại ngữ, tin học do Hiệu trưởng quy định;
- Thỏa mãn một số yêu cầu về kết quả học tập đối với nhóm học phần thuộc ngành đào tạo chính và các điều kiện khác do Hiệu trưởng quy định;
- Có chứng chỉ Giáo dục quốc phòng - An ninh và chứng chỉ Giáo dục thể chất đối với các ngành đào tạo không chuyên về quân sự và thể dục - thể thao;
- Có đơn gửi Phòng Đào tạo đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian thiết kế của khoá học.

2.1.4. Các điều kiện thực hiện chương trình đào tạo

- Các học phần chuyên ngành có phần thực hành được bố trí học tại xưởng trường, số sinh viên tối đa từ 10 ÷ 15 sv/1 nhóm tùy thuộc thiết bị máy móc và số tiết học tối thiểu 3 ÷ 4 tiết/1 buổi.
- Các học phần có tổ chức tham quan thực tế: Thực hành Vẽ trang trí sản phẩm, Tham quan thực tế bộ môn
- Tất cả các học phần phải có giáo trình hoặc bài giảng, tài liệu hướng dẫn thực hành, tài liệu tham khảo cung cấp cho sinh viên
- Có trang thiết bị phù hợp để thực hiện giảng dạy các học phần thực hành
- Nội dung trong *Đề cương chi tiết học phần* là nội dung cốt lõi của học phần, giảng viên có thể linh hoạt bổ sung, cập nhật thêm nội dung cho phù hợp với sự phát triển của khoa học kỹ thuật.

2.2. Khung chương trình đào tạo

TT	Tên học phần/môn học	Mã số	Số tín chỉ	Số tiết					Hệ số học phần	Mã số học phần học trước
				Lên lớp			Thực hành, thí nghiệm, thực địa	Cộng		
				Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận				
I Khối kiến thức chung: 21/112 tín chỉ										
Bắt buộc: 21/21 tín chỉ										
1	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin	861001	5	75				75	1.0	
2	Tư tưởng Hồ Chí Minh	861002	2	30				30	1.0	861001
3	Đường lối cách mạng ĐCSVN	861003	3	45				45	1.0	861002
4	Tiếng Anh I	866101	2	30				30	1.0	Điểm KS ≥ 50
5	Tiếng Anh II	866102	2	30				30	1.0	866101
6	Tiếng Anh III	866103	3	45				45	1.0	866102
7	Pháp luật đại cương	865006	2	30				30	1.0	
8	Phương pháp NCKHGD	863009	2	30				30	1.0	763004 763008
Tự chọn: 00/21 tín chỉ										
II Khối kiến thức cơ sở: 07/112 tín chỉ										
Bắt buộc: 03/07 tín chỉ										
9	Hóa đại cương (CĐ)	708002	3	45				45	1.0	
Tự chọn: 04/07 tín chỉ										
10	Tiếng Việt thực hành	865001	2	30				30	1.0	
11	Cơ sở văn hóa Việt Nam	865002	2	30				30	1.0	
12	Lịch sử văn minh Thế giới	865003	2	30				30	1.0	
13	Mĩ học	865004	2	30				30	1.0	
14	Logic học	865005	2	30				30	1.0	
III Khối kiến thức ngành: 17/112 tín chỉ										
Bắt buộc: 17/17 tín chỉ										
15	Tâm lý học đại cương	863001	2	30				30	1.0	
16	Giáo dục học đại cương	863005	2	30				30	1.0	
17	TLH lứa tuổi THCS và TLH sư phạm	763004	2	30				30	1.0	863001
18	Tổ chức HĐ DH& GD ở trường THCS	763008	3	45				45	1.0	863005
19	Quản lý HCNN&Qly Ngành GD-ĐT (THCS)	763012	2	30				30	1.0	763008

20	Công tác đội TNTP HCM	863013	1				30	30	0.5	863001 863005
21	Lý luận dạy học Kinh tế gia đình	708052	2	30				30	1.0	
22	Phương pháp dạy học Kinh tế gia đình	708053	3	45				45	1.0	708052
Tự chọn: 00/17 tín chỉ										
IV	Khối kiến thức chuyên ngành: 56/112 tín chỉ									
Cơ cấu các học phần của khối kiến thức chuyên ngành được ghi trong mục 2.3										
V	Thực tập: 6/112 tín chỉ									
21	Thực tập sư phạm (CĐ)	763015	6							708073
VI	Khóa luận tốt nghiệp/các học phần thay thế: 05/112 tín chỉ									
22	Khóa luận tốt nghiệp	708199	5							
23	Thực hành qui trình sản xuất thực phẩm	708068	2				60	60	0.5	708109
24	Thực hành qui trình thiết kế thời trang	708069	2				60	60	0.5	708022 708060
25	Chuyên đề thực tế Kinh tế gia đình	708118	1				30	30	0.5	708109 708060
Tổng cộng số tín chỉ tối thiểu phải tích lũy 112 tín chỉ/ 129 tín chỉ										

2.3. Cơ cấu các học phần của khối kiến thức chuyên ngành

TT	Tên học phần/môn học	Mã số	Số tín chỉ	Số tiết			Thực hành, thí nghiệm, thực địa	Cộng	Hệ số học phần	Mã số học phần học trước
				Lên lớp						
				Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận				
Kiến thức chuyên ngành (56/112 tín chỉ)										
Bắt buộc: 47/56 tín chỉ										
1	Văn hóa ẩm thực	708301	2	30				30	1.0	
2	Hóa sinh đại cương	708104	2	30				30	1.0	
3	Hóa thực phẩm	708020	3	35		10		45	1.0	708104
4	Lý thuyết dinh dưỡng	708050	3	45				45	1.0	
5	Thực hành Vẽ chuyên ngành Kinh tế gia đình	708022	2				60	60	0.5	
6	Tin học chuyên ngành Kinh tế gia đình	708023	3	30			30	60	0.67	708060
7	Món ăn Việt Nam	708302	3	15			60	75	0.67	708050
8	Thực hành Bánh Việt Nam	708056	2				60	60	0.5	708050
9	Món ăn Âu – Á	708105	2	15			30	45	0.67	708050
10	Bánh Âu – Á	708303	3	15			60	75	0.67	708056
11	Kỹ thuật Cắt may căn bản	708304	4	30			60	90	0.67	
12	Y phục Nữ	708060	4	30			60	90	0.67	708304
13	Y phục Nam	708061	4	30			60	90	0.67	708304
14	Kỹ thuật Cắm và kết hoa	708108	2	15			30	45	0.67	
15	Kỹ thuật Thêu trang trí	708305	2	15			30	45	0.67	
16	Quản trị gia đình	708065	2	30				30	1.0	
17	Thực hành Sư phạm 1	708070	1				30	30	0.5	
18	Thực hành Sư phạm 2	708071	1				30	30	0.5	708070
19	Thực hành Sư phạm 3	708072	1				30	30	0.5	708071
20	Thực hành Sư phạm 4	708073	1				30	30	0.5	708071
Tự chọn: 09/56 tín chỉ										
21	Tham quan thực tế bộ môn	708074	1				30	30		708302
22	Thực hành Hoa trang trí	708306	1				30	30	0.5	
23	Thực hành Thủ công trang trí	708307	1				30	30	0.5	
24	Tồn trữ thực phẩm	708308	2	15			30	45	0.67	708020
25	Tổ chức bữa ăn Công nghiệp	708111	1	15				15	1.0	
26	Thực hành Pha chế thức uống	708112	1				30	30	0.5	708302
27	Thực hành Đan	708113	1				30	30	0.5	
28	Thực hành Móc	708114	1				30	30	0.5	
29	Thực hành Mỹ dụng	708116	1				30	30	0.5	
30	Thực hành Lễ phục	708309	2				60	60	0.5	708060
31	Thực hành vá, đằm	708310	1				30	30	0.5	708060
32	Tiếng Anh chuyên ngành Kinh tế gia đình	708051	2	30				30	1.0	866101

2.4. Kế hoạch đào tạo theo tiến độ

TT	Tên học phần/môn học	Mã số	Số tín chỉ	Học kì								
				1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	Khối kiến thức chung: 21/112 tín chỉ											
	Bắt buộc: 21/21 tín chỉ											
1	Những nguyên lí cơ bản của Chủ nghĩa Mác – Lênin	861001	5	x	x							
2	Tư tưởng Hồ Chí Minh	861002	2		x	x						
3	Đường lối cách mạng ĐCSVN	861003	3			x	x					
4	Tiếng Anh I	866101	2		x	x	x					
5	Tiếng Anh II	866102	2			x	x	x				
6	Tiếng Anh III	866103	3				x	x	x			
7	Pháp luật đại cương	865006	2	x	x							
8	Phương pháp NCKHGD	863009	2					x	x			
	Tự chọn: 00/21 tín chỉ											
II	Khối kiến thức cơ sở: 07/112 tín chỉ											
	Bắt buộc: 03/07 tín chỉ											
9	Hóa đại cương	708002	3	x								
	Tự chọn: 04/07 tín chỉ											
10	Tiếng Việt thực hành	865001	2		x							
11	Cơ sở văn hóa Việt Nam	865002	2		x							
12	Lịch sử văn minh Thế giới	865003	2			x	x					
13	Mĩ học	865004	2			x	x					
14	Logic học	865005	2			x	x					
III	Khối kiến thức ngành: 17/112 tín chỉ											
	Bắt buộc: 17/17 tín chỉ											
15	Tâm lý học đại cương	863001	2	x								
16	Giáo dục học đại cương	863005	2		x							
17	TLH lứa tuổi THCS và TLH sư phạm	763004	2		x							
18	Tổ chức HĐ DH& GD ở trường THCS	763008	3			x						
19	Quản lý HCNN&Qly Ngành GD-ĐT (THCS)	763012	2				x					
20	Công tác đội TNTP HCM	863013	1					x				
21	Lý luận dạy học KTGD	708052	2			x						
22	Phương pháp dạy học KTGD	708053	3				x					
	Tự chọn: 00/17 tín chỉ											
IV	Khối kiến thức chuyên ngành: 56/112 tín chỉ											
	Kế hoạch đào tạo theo tiến độ của khối kiến thức chuyên ngành được ghi trong mục 2.5											
V	Thực tập: 6/112 tín chỉ											
23	Thực tập sư phạm (CĐ)	763015	6						x			
VI	Khóa luận tốt nghiệp/các học phần thay thế: 5/112 tín chỉ											
24	Khóa luận tốt nghiệp	708199	5						x			
25	Thực hành qui trình sản xuất thực phẩm	708068	2						x			
26	Thực hành qui trình thiết kế thời trang	708069	2						x			
27	Chuyên đề thực tế Kinh tế gia đình	708118	1						x			

2.5. Kế hoạch đào tạo theo tiến độ của khối kiến thức chuyên ngành

TT	Tên học phần/môn học	Mã số	Số tín chỉ	Học kì								
				1	2	3	4	5	6	7	8	9
Chuyên ngành 56/112 tín chỉ												
<i>Bắt buộc: 47/56 tín chỉ</i>												
1	Văn hóa ẩm thực	708301	2		x							
2	Hóa sinh đại cương	708104	2	x								
3	Hóa thực phẩm	708020	3		x							
4	Lý thuyết dinh dưỡng	708050	3		x							
5	Thực hành Vẽ chuyên ngành KTGD	708022	2	x								
6	Tin học chuyên ngành KTGD	708023	2					x				
7	Món ăn Việt Nam	708302	3			x						
8	Thực hành Bánh Việt Nam	708056	2				x					
9	Món ăn Âu – Á	708105	2					x				
10	Bánh Âu – Á	708303	3					x				
11	Kỹ thuật Cắt may căn bản	708304	4			x						
12	Y phục Nữ	708060	4				x					
13	Y phục Nam	708061	4					x				
14	Kỹ thuật Cắm và kết hoa	708108	2	x								
15	Kỹ thuật Thêu trang trí	708305	2			x						
16	Quản trị gia đình	708065	2						x			
17	Thực hành Sư phạm 1	708070	1		x							
18	Thực hành Sư phạm 2	708071	1			x						
19	Thực hành Sư phạm 3	708072	1				x					
20	Thực hành Sư phạm 4	708073	1					x				
<i>Tự chọn: 09/56 tín chỉ</i>												
21	Tham quan thực tế bộ môn	708074	1				x					
22	Thực hành Hoa trang trí	708306	1	x	x							
23	Thực hành Thủ công trang trí	708307	1	x	x							
24	Tồn trữ thực phẩm	708308	2				x	x				
25	Tổ chức bữa ăn Công nghiệp	708111	1		x				x			

26	Thực hành Pha chế thức uống	708112	1			x		x	x			
27	Thực hành Đan	708113	1		x	x						
28	Thực hành Móc	708114	1	x	x							
29	Thực hành Mỹ dụng	708116	1			x	x					
30	Thực hành Lễ phục	708309	2					x	x			
31	Thực hành Váy, đầm	708310	1					x	x			
32	Tiếng Anh chuyên ngành KTGD	708051	2					x				

HIỆU TRƯỞNG**TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO****TRƯỞNG KHOA/NGÀNH****PGS.TS Phạm Hoàng Quân****TS. My Giang Sơn****ThS. Phan Thị Khánh An**